

Zutaten

400 g Hähnchenbrustfilet

Salz · Pfeffer aus der Mühle

5 EL Olivenöl · 150 g Zwiebeln

3 Knoblauchzehen · 1 rote Chilischote

5 reife Avocados

Saft von 2 Zitronen

1 1/4 l Hühnerbrühe

1/2 Bund Koriander

1/2 TL Cumin (Kreuzkümmel)

Zubereitungsdauer

► 30 Min.



Guacamole-Suppe mit Hähnchenbrust

Zubereitung

FÜR 4–6 PERSONEN

- 1 Das Fleisch schräg in Stücke schneiden, salzen, pfeffern, in 1 EL Öl rundherum goldbraun braten und warm halten.
- 2 Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das restliche Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch schälen und dazupressen. Die Chilischote entkernen und waschen, eine Hälfte fein hacken, die andere in Ringe schneiden. Gehackte Chilischote zu den Zwiebeln geben und etwa 5 Minuten mitdünsten.

- 3 Die Avocados entkernen, schälen und klein schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Brühe zu den Zwiebeln gießen. Avocados und restlichen Zitronensaft hinzufügen.
- 4 Den Koriander waschen und trockenschütteln. In die Suppe geben und 4 Minuten köcheln lassen. Mit Cumin würzen, vom Herd ziehen und pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe mit den Hähnchenstücken anrichten, mit den Chiliringen garniert servieren.